

## 20.040 Tvarohová pena s marhuľami

### 100 porcií

| Potravina                    | Veková skupina |       |       |       |       |       |       |       |
|------------------------------|----------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
|                              | A              |       | B     |       | C     |       | D     |       |
| Hmotnosť v kg, l, ks         |                |       |       |       |       |       |       |       |
|                              | Hrubá          | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá |
| maslo<br>čerstvé             | 0,20           | 0,20  | 0,20  | 0,20  | 0,20  | 0,20  | 0,20  | 0,20  |
| tvaroh                       | 4,00           | 4,00  | 5,00  | 5,00  | 5,00  | 5,00  | 6,50  | 6,50  |
| cukor<br>práškový            | 1,00           | 1,00  | 1,40  | 1,40  | 1,40  | 1,40  | 1,70  | 1,70  |
| cukor<br>vanilkový           | 0,10           | 0,10  | 0,10  | 0,10  | 0,10  | 0,10  | 0,10  | 0,10  |
| kompót<br>marhuľový<br>b. n. | 1,30           | 1,30  | 1,50  | 1,50  | 1,50  | 1,50  | 2,00  | 2,00  |
| hmotnosť<br>porcie v g       | 60             |       | 70    |       | 70    |       | 100   |       |

### Receptúra

### Výrobný postup

Maslo vymiešame s práškovým a vanilkovým cukrom. Pridáme prelisovaný tvaroh, postupne marhule a dobre vyšľaháme.

Pre vekovú skupinu A ak podávame ako olovrant normujeme 2 násobok, skupine B, C, D ako doplnok za obedom.

### Nutričné zloženie 1 porcie

| veková skupina | energetická hodnota |      | bielkoviny | tuky | kyselina linolová | sacharidy | vláknina | vápnik | železo | vitamíny |                |                |     |     |
|----------------|---------------------|------|------------|------|-------------------|-----------|----------|--------|--------|----------|----------------|----------------|-----|-----|
|                |                     |      |            |      |                   |           |          |        |        | A        | B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | C   | E   |
|                | kJ                  | kcal | g          | g    | g                 | g         | g        | mg     | mg     | mg       | mg             | mg             | mg  | mg  |
| <b>A</b>       | 581                 | 139  | 4,68       | 6,6  | 0,0               | 14,8      | 0,2      | 34,6   | 0,2    | 0,104    | 0,0            | 0,1            | 1,1 | 0,0 |
| <b>B</b>       | 727                 | 174  | 5,83       | 7,8  | 0,0               | 19,5      | 0,2      | 43,0   | 0,2    | 0,122    | 0,0            | 0,1            | 1,3 | 0,0 |
| <b>C</b>       | 727                 | 174  | 5,83       | 7,8  | 0,0               | 19,5      | 0,2      | 43,0   | 0,2    | 0,122    | 0,0            | 0,1            | 1,3 | 0,0 |
| <b>D</b>       | 903                 | 217  | 7,58       | 9,6  | 0,0               | 24,0      | 0,3      | 55,8   | 0,3    | 0,158    | 0,0            | 0,2            | 1,8 | 0,0 |